DAUBE DE JOUES ET PIEDS DE VEAU :

Pour 6 personnes: 2 pieds de veau entièrement désossés, 6 belles joues, 3 dl d'huile d'arachide, 500 g de poivrons verts, 500 g de poivrons rouges, 2 dl d'huile d'olive, 500 g d'oignons, 2 carottes, 2 gousses d'ail, 1 bouquet garni, 1 bouquet de persil plat, 50 g de concentré de tomate, 50 cl de vin blanc, 20 g de gros sel.

Faites blanchir les pieds de veau pendant 5 mn. Laissez refroidir. Coupez-les en gros dés. Coupez en fines lanières les poivrons. Emincez finement les oignons, les carottes et l'ail. Hachez le persil. Faites sauter les joues dans l'huile d'arachide très chaude. Egouttez, réservez. Mettez à cuire les poivrons dans l'huile d'olive sur feu doux pendant 30 mn. Gardez au chaud. Dans une cocotte, faites suer les oignons et les carottes. Ajoutez le concentré de tomate, l'ail, le bouquet garni et 50 cl de vin blanc. Remuez, laissez réduire pendant 5 mn. Ajoutez les joues et les pieds de veau. Mouillez à hauteur avec de l'eau. Jetez une poignée de gros sel. Continuez la cuisson sur feu doux durant 1 h 30. Enlevez à l'écumoire les joues et les pieds. Passez le jus de cuisson au chinois. Garnissez le plat creux de service de fondue de poivrons. Ajoutez les morceaux de joues et de pieds de veau. Nappez de sauce. Saupoudrez de persil haché.